

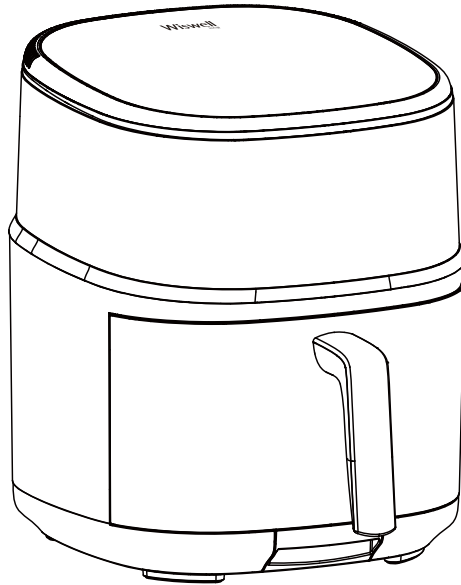


Wiswell

Air Fryer

위즈웰 에어프라이어 사용 설명서

WSA8275



- 본 제품은 국내에서만 사용가능합니다.
- 본 제품은 사용 전 반드시 설명서를 숙지하신 후 설치하여 안전하게 사용하시기 바랍니다.
- 만약 설명서와 다르게 사용하여 발생한 물질적, 신체적 피해에 대해서는 보상받지 못하며 책임지지 않습니다.



안전을 위해 꼭
지켜주십시오!

- ※ 본 설명서를 충분히 숙지 후 제품을 올바르게 사용하여 주십시오.
- ※ 본 설명서의 '사용 시 주의사항'은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것으로, 반드시 자세히 읽은 후 사용하여 주십시오.
- ※ 본 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자가 사고 또는 화상을 입을 수 있습니다.

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

경고

<p>본 제품은 가정용입니다.</p> 	<p>본 제품은 220V 전용 제품으로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 사용하여 주십시오.</p>  <p>고장 및 누전 시 감전의 우려가 있습니다.</p>
<p>제품이 고장 난 상태에서는 사용하지 마십시오. 제품을 처음 사용할 때에는 냄새나 연기가 날 수 있습니다.</p> <p>이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 반드시 사용을 중지해 주십시오.</p> 	<p>사용하지 않을 때는 반드시 전원코드를 뽑아주십시오.</p> <p>코드선에 의해서 제품이 떨어지거나 사람이 넘어질 위험이 있습니다.</p> 
<p>한 개의 콘센트에 여러 전기제품을 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.</p> 	<p>전원코드를 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하십시오.</p> <p>감전 및 누전에 의한 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>코드를 꽂을 때는 전원 플러그를 확인하십시오.</p> <p>전원 케이블 고장 시에는 a/s 혹은 c/s센터로 문의하십시오.</p> 	<p>제품 사용 중에는 뜨거우므로 나무로 된 바닥은 피하시고, 평평한 곳에서 사용하십시오.</p> 

※ 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다.

상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생할 경우 제조사에서 책임지지 않습니다.

※ 본 제품은 실내에서만 사용하시고, 제품의 용도에 맞게 사용하십시오.

※ 전용 콘센트 이외의 콘센트 사용으로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.

※ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.

※ 누전 방지를 위하여 물 혹은 기타 액체에 제품이 닿지 않도록 하십시오.

※ 코드를 테이블 밑으로 늘어지게 하지 마시고, 케이블이 뜨거운 제품 표면에 닿지 않도록 하십시오.

※ 제품 포장 비닐 등을 애완동물이나 어린이의 손에 닿지 않도록 하십시오. 사고 및 질식의 원인이 됩니다.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

⚠ 주의

<p>구성품을 칼 또는 포크 등으로 긁어 사용하지 마십시오. 코팅이 벗겨지는 원인이 됩니다.</p> 	<p>천둥이 칠 때에는 전원 플러그를 만지지 마십시오. 감전의 원인이 됩니다.</p> 
<p>음식이 완료되면 보호장갑, 집게 등을 사용하여 꺼내 주십시오. 용기 및 음식이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.</p> 	<p>찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마십시오. 감전, 화재 및 제품 고장의 위험이 있습니다.</p> 
<p>열기 배출구를 덮거나 행주 등으로 막지 않도록 주의해 주십시오. 변형 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품에 충격을 가하지 마십시오. 제품 고장, 파손의 원인 및 상해의 위험이 있습니다.</p> 

※ 본 제품은 거동이 불편하거나 인지능력에 어려움을 겪고 계시는 분 또는 사용 경험이나 관련 지식이 부족한 분(어린이 포함)이 사용할 경우 위험할 수 있습니다.
안전을 위해 보호자나 도움을 줄 수 있는 분과 함께 사용하여 주십시오.

※ 고온의 증기가 공기 배출구로 배출됩니다.
손과 얼굴이 증기과 공기 배출구로부터 안전 거리를 유지 할 수 있도록 하십시오.

- ※ 외출 시에는 반드시 전원을 끄고 전원플러그를 뽑아 주십시오.
장시간 발열로 인한 이상 작동 및 화재의 위험이 있습니다.
- ※ 제품에 맞는 용기 등을 확인 후 사용하여 주십시오.
- ※ 제품 용기의 용량에 맞게 음식 재료를 넣고 조리하여 주십시오.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

⚠ 금지

<p>본 제품을 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.</p> <p>이상 작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오.</p> <p>화상 및 부상의 위험이 있습니다.</p> 
<p>젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.</p> <p>화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>벗겨진 코드나 파손된 플러그 및 헐거운 콘센트는 절대 사용하지 마십시오.</p> <p>감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>전원코드 부분을 잡아당겨 빼지 마십시오.</p> <p>코드 부분의 피복이 손상되거나 단선되어 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</p> 	<p>조리 중 또는 조리 직후 본체가 매우 뜨거우므로 절대 손을 대지 마십시오.</p> <p>화상의 원인이 됩니다.</p> 
<p>가스레인지 주변, 뜨거운 테이블, 전열기구 등 뜨거운 환경에서 사용하지 마십시오.</p> <p>사고, 고장, 제품 변형의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 알콜, 신나, 왁스 등으로 닦지 마십시오.</p> <p>변색, 탈색 또는 손상으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 

- ※ 조리 중 또는 조리 직후 오븐 문을 열 때 얼굴이나 신체를 가까이하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- ※ 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.
- ※ 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오. 누전으로 인한 발열 및 발화의 원인이 됩니다.
- ※ 전원플러그를 연속으로 꽂았다 빼지 마십시오. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ※ 제품 위에 다른 제품 혹은 가스버너 등의 조리 기기 또는 열에 약한 물건을 올려놓거나 사용하지 마십시오. 제품 손상 및 화재의 원인이 됩니다.
- ※ 제품 사용 중에는 자리를 비우지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
- ※ 싱크대, 목욕탕 등 습도가 높은 곳에 제품을 설치하여 사용하지 마십시오.
- ※ 제품과 가까운 곳에 가연성 혹은 인화성 물질 등을 보관하거나 사용하지 마십시오. 폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.
- ※ 제품은 직사광선을 피해 보관하고 가스레인지, 전열기구 등에 가까이 두지 마십시오. 화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- ※ 제품 사용 중 누전 차단기가 작동할 경우 감전의 우려가 있으므로 즉시 사용을 멈추고 당사의 고객센터로 연락하여 주십시오.
- ※ 열기로 인한 화재의 위험이 있으므로 커튼 근처 등 가연성이 있는 물체 옆에 제품을 놓지 않도록 주의하여 주십시오.
- ※ 플라스틱 재질의 조명기구 밑에서 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
- ※ 애완 동물이 제품 주변에 접근하지 못하도록 주의하여 주시고, 미 사용시에는 반드시 전원플러그를 뽑아 주십시오. 감전, 상해, 화상, 화재 등의 원인이 됩니다.
- ※ 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오. 제품 손상 및 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- ※ 본사의 AS센터 직원 외에는 사용자 임의대로 제품을 분해하거나 수리 및 개조하지 마십시오. 감전/발화 또는 이상 작동의 원인이 됩니다.
- ※ 신체 내부에 의료기기(예:인공 심장기 등)를 사용하시는 분은 문제가 발생할 수 있으니 반드시 전문의와 상담 후 사용하십시오. 제품 작동 시 영향을 받을 수 있으므로 30cm 이상 거리를 유지하여 사용하시기 바랍니다.
- ※ 청소 또는 이동은 제품이 뜨거운 상태에서는 하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- ※ 제조회사에서 판매하지 않거나 제공하지 않은 부품의 사용은 화재, 감전 또는 부상을 일으킬 수 있습니다.
- ※ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리를 사용하실 경우, 부상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오.

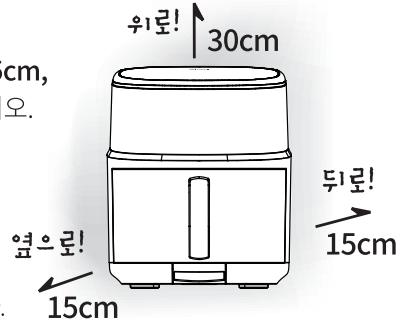
제품 사용 전 설명

! 사용 전 주의사항

☑ 본 제품 사용 시 원활한 공기 순환을 위하여 좌우 15cm, 상단 30cm, 후면 15cm의 최소 간격을 확보하십시오.

☑ 첫 사용 시 온도를 최대한으로 맞춘 후 약 20분간 2회 공회전을 진행해 주십시오. 제품에 남아있는 기름을 제거해줍니다.

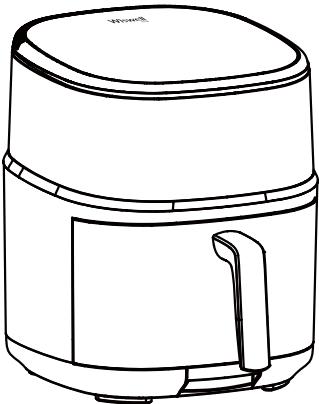
※ 사용 전 조치 과정에서 연기가 발생할 수 있습니다. 이는 새 제품의 정상 현상이며, 일정 시간 동안만 지속됩니다.



처음 사용하기 전!

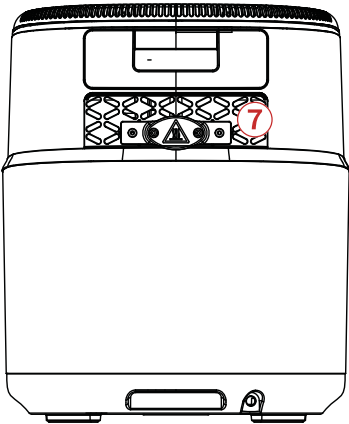
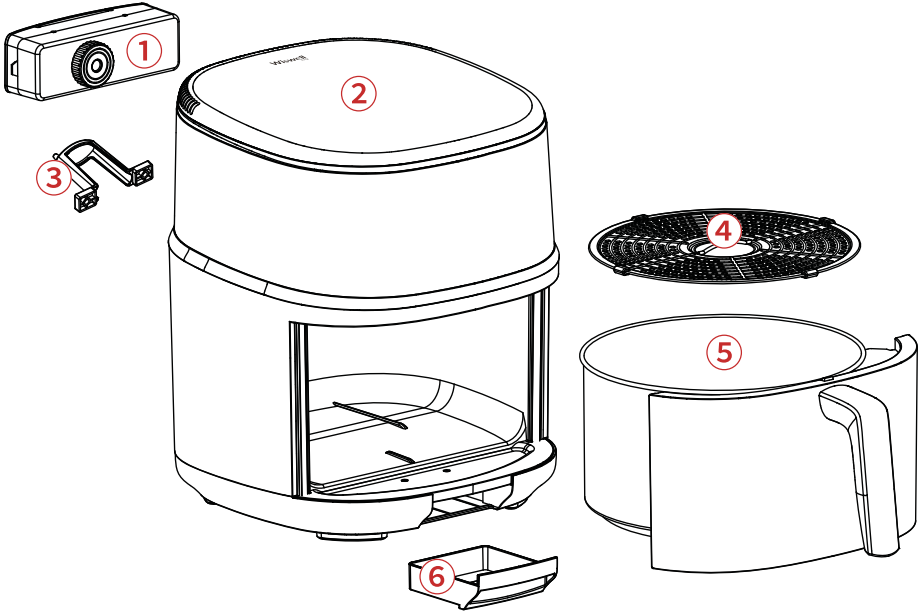
- 제품의 모든 포장재를 제거하고 누락된 구성품은 없는지 확인하여 주십시오.
- 제품 사용 전에 모든 구성품은 깨끗이 세척 후 사용하여 주십시오.
- 전원플러그를 연결하면 “빠~” 소리가 나면서 모든 패널의 표시등이 켜졌다가 꺼지며, ‘시작/정지’ 버튼만 깜박이는 대기모드 상태가 됩니다.
- 제품 뒷면에 안전거리브라켓을 고정하여 사용하시는 것을 추천합니다.
- 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
- 동봉된 모든 액세서리는 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 후 사용하여 주십시오.
- 처음 사용 전, 반드시 최고 온도에서 약 20분간 2회 공회전 후 사용하여 주십시오. 이 과정으로 생산 중 발생한 잔여물이나 냄새를 제거할 수 있습니다.

제품 규격



- ▶ 제품 사이즈 (손잡이 포함)
[W] 328×[D] 396×[H] 395mm
- ▶ 튀김받침대 사이즈 (고무마개 포함)
직경 252mm
- ▶ 용기 사이즈
259×263mm
- ▶ 안전거리브라켓 사이즈
130×92mm

각 부의 명칭 및 구성품



- ① 물통
- ② 패널
- ③ 안전거리브라켓
- ④ 튀김받침대
- ⑤ 용기
- ⑥ 물받침대
- ⑦ 공기배출구

※ 구성품 재질

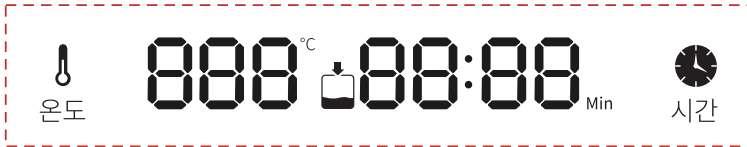
물통 - 아크릴로니트릴-스티렌 공중합체,
고무제, 폴리프로필렌
용기 - 불소수지
튀김받침대 - 불소수지, 고무제
스팀관, 노즐 - 스테인레스

사용 가이드

패널 사용 방법



기본&옵션 메뉴



온도/시간 표시



조작부

온도와 시간 조절 방법


- 각 기능의 온도와 시간은 사용자의 맛과 음식 상태에 따라 조절 가능한 범위 내에서 조정할 수 있습니다.
 - ‘온도’ 또는 ‘시간’ 버튼을 누른 다음 조작부의 **-** 와 **+** 를 눌러 기호에 맞게 시간과 온도를 조정 후 사용하여 주십시오.
 - 시간은 최소 1분~60분, 에어프라이어 50°C~200°C (말린과일 최대 480분 가능)로 설정 가능합니다.
- ※ 메뉴 사용 방법을 참고하여 주십시오.

사용 가이드

시작/정지 사용 방법

- 조리 중 ‘시작/정지’ 버튼을 누를 경우 조리가 중지되고, ‘READY’와 ‘시작/정지’가 깜박입니다. 조리를 다시 시작하시려면 ‘시작/정지’ 버튼을 다시 눌러 주십시오.
- 일시 중지 상태에서 10분 이상 재작동하지 않을 경우 제품이 자동으로 대기모드 상태로 돌아갑니다.
- 조리 중 용기를 꺼낼 경우 일시 중지 상태가 됩니다. 용기를 꺼낼 경우 ‘시작/정지’ 버튼을 눌러 조리 중지를 한 후 꺼내는 것을 권장합니다.

물통 사용 방법

- 물통에 물이 부족할 경우 패널의  표시가 깜박거립니다. 물을 보충하여 물통 자리에 다시 끼우면 해당 알림이 해제됩니다.
- ※ 물통의 용량은 Max 318ml 입니다.
- 스팀메뉴를 선택하지 않은 경우 물탱크에 물이 없어도 표시는 깜박거리지 않습니다.
- 증류수 또는 정제수 사용을 권장합니다.
- 제품에 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 물을 넣은 후 뚜껑을 잘 닫아주십시오. 누수의 위험이 있습니다.
- 물통의 물은 약 310ml 이상 공급하지 마십시오. 누수의 위험이 있습니다.

사용 가이드

메뉴 사용 방법

▶ 기본 메뉴

1. 사용하고자 하는 메뉴를 선택 후 ‘시작/정지’ 버튼을 눌러 조리를 시작하여 주십시오.
2. 조리가 완료되면 알람 소리와 함께 작동이 멈춥니다.
3. 조리 완료 후 보호장갑, 집게 등을 사용하여 음식을 꺼내 주십시오.

메뉴 표시/명칭		온도(°C)		시간(min)		스팀
		기본 설정	조정 범위	기본 설정	조정 범위	
	닭날개	190	180~200	15	10~20	○
	닭	200	160~200	30	20~40	○
	생선	200	160~200	14	10~15	○
	새우	190	160~200	10	5~15	○
	돼지고기	180	160~200	10	7~20	○
	소고기	200	180~200	12	5~18	○
	감자	190	160~200	40	20~60	○
	감자튀김	200	190~200	25	15~40	-
	말린과일	70	50~70	480	30~480	-
	케이크	140	130~160	35	20~60	-
	해동	45	40~60	30	15~60	-
	보온	80	40~100	30	10~240	-

- ※ 표시되는 설정값은 기본 조리 시간으로 재료의 상태 및 조리 환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.
- ※ 취향에 따라 설정값을 변경하여 사용 가능합니다.
- ※ “삐~” 소리와 함께 조리가 완료되면서 60초 동안 식힌 후, ‘END’ 표시가 표시되고 “삐삐삐~” 소리와 함께 조리가 완료됩니다.
- ※ 용기를 꺼낸 후 평평하고 안정된 곳에 놓아주십시오.

사용 가이드

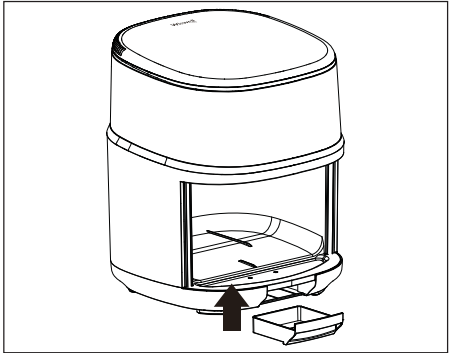
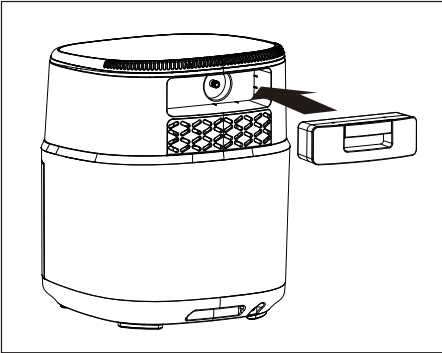
▶ 옵션 메뉴

메뉴 표시/명칭				
	스팀	예약	예열	재가열

- 옵션메뉴는 단독으로 사용할 수 없으며, 기본메뉴와 함께 사용할 수 있습니다.
- 기본메뉴 선택 후 사용하고자 하는 옵션메뉴를 눌러 사용하여 주십시오.

스팀메뉴 사용 방법

- 물통에 적당량의 물을 넣어준 후 본체 후면 물통 위치에 결합 후 사용하여 주십시오.
- 사용 전 물받침대를 하단에 끼운 후 사용하여 주십시오.
- ※ 스팀은 옵션메뉴로 음식을 단독으로 찌는 것은 불가능하며, 스팀의 양과 분사주기는 정해져 있습니다.
- ※ 메뉴표의 스팀 사용 가능 표시를 참고 후 사용하여 주십시오.



예약메뉴 사용 방법 [기본 설정 : 60분 / 조정 범위 : 10분~540분]

- 메뉴를 선택하여 조리 기능을 선택하고, ‘예약’ 표시를 누른 다음 ‘시작/정지’ 버튼을 눌러 예약을 사용하여 주십시오.
- 예약 상태에서는 ‘전원’과 ‘시작/정지’ 버튼 외에는 다른 버튼을 잠기기 때문에 사용할 수 없습니다.
- ※ 예약 시작 후 시간, 온도 조정이 불가능 합니다.
- 기본메뉴의 해동, 보존, 세척의 경우 예약을 사용할 수 없습니다.

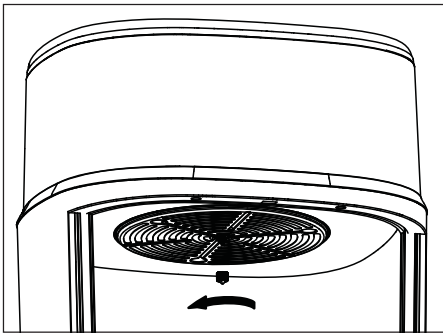
사용 가이드

예열메뉴 사용 방법

- 대기모드 상태에서 ‘예열’ 버튼을 누른 후 ‘시작/정지’ 버튼을 누르면 예열 상태로 들어가고, 알람 소리가 나면서 예열이 완료됩니다. 예열이 완료되면 용기에 준비된 재료를 넣어 사용하여 주십시오.
- ‘예열’과 ‘예약’ 버튼은 동시에 사용할 수 없습니다.
- 기본메뉴의 해동, 보온, 세척의 경우 예열을 사용할 수 없습니다.

세척메뉴 사용 방법

- 대기모드에서 물통에 물이 있는지 확인 후 ‘세척’ 버튼을 선택 후, ‘시작/정지’ 버튼을 누르면 사용하실 수 있습니다.
- 세척 중에는 뜨거운 물 분사로 인한 부상 방지를 위하여 용기를 빼지 마십시오.
- 오래 사용하지 않았을 경우 세척 후 사용하시는 것을 권장합니다.
- 세척 후 그림과 같이 노즐을 시계방향으로 돌려 분해 후 세척이 가능합니다.



▶ 주의사항

- ※ 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
- ※ 조리 완료 후 보호장갑, 집게 등을 사용하시는 것을 권장합니다.
- ※ 문을 많이 열게 되면 내부의 열과 증기를 잃어 조리에 영향을 줄 수 있습니다.
- ※ 칼 또는 포크 등으로 음식을 꺼내지 마십시오. 코팅이 손상될 수 있습니다.
- ※ 물받침대에 물이 고여있지 않도록 수시로 확인하여 주십시오.
- ※ 내부 공기가 원활하게 흐르도록 용기에 조리할 음식을 가득 채우지 마십시오.
- ※ 제품 작동 전후에는 본체가 매우 뜨거우니 반드시 손잡이를 사용하여 주십시오.
- ※ 제품 사용 완료 후 플러그를 완전히 분리한 후 제품을 열어 충분히 열을 식힌 후 보관하여 주십시오.

세척 및 보관 방법



**세척 전 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 분리시키고
제품 및 사용한 모든 구성품의 열을 충분히 식혀주십시오.**

- 사용 후에는 항상 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 다음 보관하여 주십시오.
- 사용 직후 제품이 매우 뜨거워 화상의 위험이 있을 수 있으므로 반드시 전원 플러그를 뽑고 충분히 식힌 다음 세척해 주십시오.
※ 약간의 미열이 남아 있는 상태에서 세척해 주십시오.
- 제품 외부는 젖은 행주를 사용하여 닦은 후 마른 행주로 물기를 제거해 주십시오.
이 때, 제품 본체 내부로 절대 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품 내부는 키친 타올을 사용하여 깨끗하게 닦아주십시오.
- 사용한 구성품은 조리 완료 후 미지근한 거품물로 세척하여 주십시오.
- 세척 시 연마제 또는 거친 수세미를 사용하지 마십시오.
변색 또는 제품 표면이 벗겨질 수 있습니다.

☑ 주의사항

- 제품 세척 시 변색 및 표면 손실을 방지하기 위해 화학물질, 철, 나무 또는 연마재 도구를 사용하지 마십시오.
- 제품을 통째로 물속에 담그지 마십시오.
- 음식과 닿는 부분은 음식 간 상호 오염을 막기 위하여 정기적으로 청소하여 주십시오.
- 따뜻한 물과 중성세제를 묻힌 행주를 사용하여 음식과 닿는 부분을 청소하는 것을 권장해 드립니다.
- 식중독이나 상호 오염을 막기 위하여 항상 적절한 식품 위생 관리가 필요합니다.
- 전원플러그와 본체는 절대 물에 담그지 마십시오.
기기의 손상, 화재, 감전 또는 부상 등의 원인이 될 수 있습니다.
- 깨끗한 상태를 유지하기 위하여 제품 사용 완료 후에는 세척하여 제품의 청결을 유지하여 주십시오.

에어프라이어 스팀 레시피

1. 간장 닭날개 구이

190도, 22분 (15분 굽고 → 뒤집어서 7분) / 스팀 : 물한컵

재료	닭날개 700g, 우유 200ml, 물 200ml
양념	올리브 오일 1T, 간장 50ml, 올리고당 50ml, 설탕 1/2T, 다진마늘 1T, 맛술 1T, 소금 1/2t, 후춧가루 약간

1. 닭날개를 흐르는 물에 세척하고 우유 200ml 물 200ml를 넣어 30분 이상 재운다.
2. 분량의 양념장을 만든다.
3. 재워둔 고기를 흐르는 물에 행구고 양념에 30분 재운다.
(잡내를 제거하고 싶는데 시간이 없다면 생강즙을 1티스푼 넣어준다.)
4. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 굽는다.

- Tip** 1) 버터 20g을 더하면 풍미가 좋아진다.
2) 우유가 없다면 맥주 한 캔에 재워도 된다.



2. 로스트 치킨

200도, 60분 (40분 굽고 → 180도 온도 변경 → 뒤집어서 20분) / 스팀: 물한컵

재료 통닭 1마리 800g, 통마늘1컵, 애호박 1/2개, 파프리카 1개, 표고버섯 3개

양념 닭양념: 버터 3T, 올리브유 1T, 마늘 1T, 허브 3줄기(로즈마리 또는 타임),
허브소금 1T, 후추 약간

야채양념: 올리브유 1T, 허브소금 1/2t, 후추 약간

1. 손질된 닭을 흐르는 물에 안쪽까지 씻는다.
2. 버터를 말랑한 상태가 될때까지 실온에 두고 버터가 말랑해지면 양념을 섞어 둔다.
3. 닭 겉면에 분량의 양념을 골고루 발라준다.
4. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 닭을 굽는다.
5. 40분간 굽고 에어프라이어 바스킷 안에 올리브유에 버무린 야채를 넣는다.
6. 180도로 온도를 낮추고 20분간 구워준다.

Tip 허브가 없다면 허브 솔트나 건파슬리로 대체 가능함



3. 삼치 스테이크

200도, 20분 (15분 굽고 → 뒤집어서 5분) / 스팀 : 물 한컵

재료 생 삼치 400g

양념 올리브 오일 2T, 소금 약간, 레몬즙 약간, 허브 약간(딜 또는 타임)

1. 삼치는 물기를 제거하고 소금, 후추로 뿌려준다.
2. 표면에 올리브오일을 골고루 바르고 레몬즙을 살짝 뿌려준다
3. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 삼치를 굽는다.
4. 뒤집어서 5분간 더 구워준다.

Tip 1) 허브가 없다면 허브 솔트나 건파슬리로 대체 가능함
2) 레몬즙을 이용하면 비린내를 잡아준다.

4. 레몬 새우구이 190도, 10분

재료 대하새우 10마리

양념 버터 20g, 올리브유 2T, 다진 마늘 1T, 레몬즙 1T, 레몬 1/2개, 소금약간, 파슬리 가루 약간

1. 새우는 수염을 자르고 등을 칼집을 내어 내장을 제거한다.
2. 분량의 양념을 섞어 둔다.
3. 새우에 골고루 발라준다.
4. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 새우를 담은 뒤, 레몬을 사이 사이 넣어준다.
5. 에어프라이어에 굽는다.



5. 통삼겹구이

200도, 50분 (20분 굽고 → 뒤집어서 15분 → 뒤집어서 15분) / 스팀: 물 한컵

재료 통삼겹살 800g, 올리브오일 3T, 허브소금1T

양념 간장 50g, 올리고당 50g, 미소된장 2T, 참기름 3T, 맛술 3T, 후추 약간

1. 통삼겹살에 분량의 오일과 소금을 골고루 발라준다.
2. 분량의 양념을 섞어 둔다.
3. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 20분간 고기를 구워줍니다.
4. 분량의 양념을 바르고 뒤집어서 15분간 더 구워준다.
5. 다시 뒤집어서 15분간 구워줍니다.

Tip 1) 미소된장이 없다면 일반 된장으로 대체 가능합니다.
2) 로즈마리를 넣어주면 돼지고기 잡네를 잡아줍니다.

6. 대파목살구이 190도, 23분 (10분 굽고 → 뒤집어서 13분)

재료 통목살 400g, 대파 2개

양념 올리브 오일 2T, 허브소금 1t, 후추 약간

1. 통목살에 분량의 오일과 소금을 골고루 발라준다.
2. 대파는 6~7cm 크기로 잘라준다.
3. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 10분간 고기를 구워줍니다.
4. 고기를 뒤집고 고기 사이 사이 대파를 넣어 13분간 더 구워준다.



7. 비프 스테이크 200도, 25분 (15분 굽고 → 뒤집어서 10분)

재료 소고기등심 400g, 미니파프리카 2개, 그린빈 6~7줄기

양념 올리브유 2T, 소금 약간, 후춧가루 약간, 허브 2줄기

1. 소고기에 소금, 후춧가루로 간을 하고 45분 숙성시킨다.
2. 올리브유를 고기에 골고루 바른다.
3. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 15분 구어준다.
4. 미니파프리카와 그린빈등 야채를 사이에 넣고 고기를 뒤집어서 10분 더 익힌다.

Tip 1) 버터를 넣어주면 풍미가 더해진다.
2) 허브가 없다면 허브 솔트나 건 파슬리가루로 대체한다.

8. 통감자구이 190도, 40분

재료 감자 4개~6개, 버터 2T, 슈레드 모차렐라 1컵, 사워크림 200g

1. 감자는 씻어서 열십자로 깊이 칼집을 낸다.
2. 버터를 녹여서 감자 표면에 발라준다.
3. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 통감자를 넣고 굽는다.
4. 감자 위에 버터, 사워크림, 슈레드 모차렐라 치즈를 올려서 플레이팅한다.
5. 감자 위에 허브 다져서 뿌려준다.

Tip 1) 베이컨을 다져서 감자위에 뿌려 같이 구워도 된다.
2) 허브류가 없다면 쪽파로 대체 가능하다.



9. 감자튀김 200도, 25분 (20분굽기 → 뒤집어서 5분)

재료 냉동감자 600g (크링클컷)

1. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 냉동 감자를 넣는다.
2. 스프레이 오일로 골고루 기름을 뿌려준다.
3. 에어프라이어에 구워준다.



10. 말린 과일칩 70도, 8시간

재료 레몬 1개, 자몽 1개, 사과 1개, 베이킹소다 1컵

1. 레몬, 자몽, 사과는 베이킹소다로 깨끗이 세척한다.
2. 얇게 슬라이스 한다.
3. 키친타월로 물기를 제거한다.
4. 에어프라이어에 겹치지 않게 넣고 말려준다.



11. 치즈케이크 200도, 35분

재료 설탕 70g, 크림치즈 350g, 계란2개, 생크림150g

1. 크림치즈, 계란은 조리 1시간 전에 실온에 꺼내둔다.
 2. 말랭해진 크림치즈에 설탕을 넣어준 후 설탕 알갱이가 녹을때까지 휘핑기로 섞어준다.
 3. 계란은 볼에 잘 저어 풀어 준다.
 4. 2번에 계란을 조금씩 부어가며 잘 섞어준다.
 5. 4번에 분량의 생크림을 조금씩 부어가며 잘 섞어준다.
 6. 잘 섞어준 반죽을 케이크 트레이에 넣어 에어프라이어에 넣고 구워준다.
- ※ 해당 레시피는 조정범위가 큰 ‘닭’메뉴에서 조리하여 주시기 바랍니다.

Tip 1) 크림치즈와 계란은 꼭 실온상태에서 반죽해야 멍치지 않고 잘익는다.
2) 젓가락으로 찔러 묻어 나오지 않을때지 익힌다.

12. 크로크무슈 200도, 7분

재료 식빵 4장, 베사멜소스 1컵, 슬라이스햄 2장, 슬라이스 치즈 2장, 모짜렐라 치즈 1컵, 후추 약간

1. 모든 식빵 한쪽 면에 베사멜 소스를 바른다.
 2. 소스를 바른 식빵 위에 슬라이스 햄, 슬라이스 치즈를 올린다.
 3. 소스를 바른 식빵을 덮고 모짜렐라 치즈를 위에 듬뿍 올려준다.
 4. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 빵을 넣어 구워준다.
 5. 구워진 빵에 파슬리가루를 뿌린다.
- ※ 해당 레시피는 조정범위가 큰 ‘소고기’메뉴에서 조리하여 주시기 바랍니다.

Tip 베사멜소스가 없다면 크림파스타 소스나 생크림으로 대체 가능하다.



13. 푸팟퐁커리 (꽃게요리) 200도, 17분 (10분 굽고 → 뒤집어서 7분)

재료

꽃게 4마리, 전분가루 1컵, 양파 1개, 브로콜리 ¼개, 푸팟퐁커리 소스(시판), 스프레이 오일 약간, 식용유 약간, 페퍼론치노 약간

1. 게를 깨끗이 세척하고 반으로 잘라준다.
2. 게에 전분가루를 골고루 얇게 묻히고 스프레이 오일을 골고루 뿌려준다.
3. 종이호일을 깔고 에어프라이어에 게를 넣어 굽는다.
4. 팬에 식용유를 두르고 양파, 페퍼론치노를 중불에 볶다가 푸팟퐁커리 소스를 부어 같이 볶아준다.
5. 에어프라이어에서 구워진 꽃게 위에 푸팟퐁 소스를 뿌려 플레이팅한다.

Tip 취향에 따라 고수를 곁들여 먹는다.

14. 불고기 버거 슬라이더 170도, 7분

재료

양념 소불고기 500g, 모닝빵 8개, 양파 1개, 당근 1개, 치즈 4장, 모차렐라 치즈 1컵, 갈릭디핑소스 8T

1. 양파는 슬라이스하고 당근은 채썰어 놓는다.
2. 올리브유에 양파와 당근에 소금, 후추 간을 하여 살짝 볶아준다.
3. 양념 불고기를 팬에 볶아준다.
4. 슬라이스 치즈를 반씩 잘라준다.
5. 모닝빵을 반으로 자르고 빵 안쪽 면에 갈릭디핑소스를 발라준다.
6. 모닝빵 아래쪽-불고기-치즈-양파-당근-모차렐라치즈-빵순으로 올린다.
7. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 치즈가 녹을 때까지 구워준다.

Tip 소불고기 또는 돼지불고기 모두 가능하다.



15. 소떡소떡 180도, 7분

재료 치즈떡 400g, 비엔나 소시지 400g, 꼬지 8개

양념 고추장 1T, 올리브오일 3T, 고춧가루 1T, 케첩 1T, 간장 1/2T, 다진마늘 1/2T, 물 3T

1. 떡과 소시지는 뜨거운 물에 살짝 데쳐준다.
2. 꼬지에 순서대로 끼워준다.
3. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 소떡소떡 꼬지를 넣어 굽는다.
4. 분량의 양념을 만들어 두고 기호에 따라 뿌려 먹는다.

Tip 일반 떡볶이 떡으로 대체 가능하다.

16. 통가지구이 180도, 15분 (10분굽기 → 양념후 5분)

재료 가지 3개, 올리브오일 2T, 쪽파 1개

양념 고춧가루 1T, 고추장 2T, 간장 1T, 다진마늘 1T, 참기름 2T, 후춧가루 약간, 깨소금

1. 가지는 올리브 오일을 발라 오븐에 넣어 굽는다.
2. 분량의 양념장을 만든다.
3. 구워진 가지 가운데 길게 세로로 칼집을 내어 갈라진 가지 안쪽에 양념장을 골고루 발라주고 다시 5분 굽는다.
4. 구워진 가지 위에 쪽파를 올려 마무리한다.



17. 황태구이 190도, 15분 (10분굽기 → 양념후 5분)

재료 황태 2마리, 참기름 2T

양념 고춧가루 1T, 고추장 2T, 맛술 1T, 간장 1T, 다진마늘 1T, 참기름 2T, 후춧가루 약간, 쪽파 약간

1. 황태는 머리와 꼬리를 자르고 물에 10분정도 넣고 불려준다.
2. 분량의 양념장을 만든다.
3. 불린 황태에 참기름을 바르고 에어프라이어에 종이호일을 깔고 굽는다.
4. 구운 황태 위에 양념을 바르고 7분 더 구워준다.
5. 구운 황태 위에 다진 쪽파를 뿌려준다.

18. 오징어버터구이 190도, 15분 (10분굽기 → 양념후 5분)

재료 오징어 2마리

양념 버터 4T, 설탕 2T, 소금 약간, 후춧가루 약간, 파슬리가루 약간

1. 오징어는 내장을 손질하고 양쪽에 칼집을 내준다.
2. 분량의 버터 소스를 만든다.
3. 오징어의 양면에 소스를 바르고 소금, 후추를 뿌린다.
4. 에어프라이어에 종이호일을 깔고 오징어를 넣어 굽는다.



19. 바비큐 폭립 200도, 20분 (10분굽기 → 뒤집어서 10분)

재료 돼지등갈비 1kg, 월계수잎 4장, 통후추 약간

양념 간장 2T, 우스터소스 2T, 흑설탕 3T, 다진마늘 2T, 파프리카가루 2T, 올리브유 3T, 파슬리가루 약간

1. 고기는 미리 찬물에 담가 핏물을 뺀다.
2. 핏물을 뺀 고기는 끓는 물에 월계수 잎과 통후추를 넣어 데쳐준다.
3. 분량의 양념장을 만든다.
4. 데쳐진 고기에 바비큐 양념을 골고루 바르고 10분 정도 재워 둔다.
5. 에어프라이어에 종이 호일을 깔고 양념을 바른 등갈비를 굽는다.

20. 맥앤치즈 180도, 7분

재료 마카로니 100g, 모짜렐라치즈 1컵, 슈레드치즈 1/2컵, 베이컨 2줄

양념 버터 3T, 우유 200ml, 설탕 2T, 마요네즈 1T, 소금 약간, 후춧가루 약간, 파슬리가루 약간

1. 물에 소금을 약간 넣고 마카로니를 30분간 불려준다.
2. 키친타올로 마카로니의 물기를 제거한다.
3. 분량의 양념장을 만든다.
4. 에어프라이어 안에 종이호일을 깔고 마카로니 - 양념 - 베이컨 - 치즈 순으로 올린다.
5. 구워진 맥앤치즈 위에 파슬리를 뿌려 플레이팅 한다.

Tip 1) 기호에 따라 나초를 올려도 좋다.

2) 슈레드치즈 대신 파마산치즈가루로 대체 가능하다.



21. 군밤구이 200도, 30분 (20분굽기 → 뒤집어서 10분)

재료 밤 약 40개

1. 밤을 물에 담가 불려 놓는다.
2. 십자로 칼집을 내고, 물기를 완전히 제거합니다.
3. 에어프라이어에 종이포일을 깔고 밤을 구워준다.



[기타 간편 메뉴]

- 냉동만두 180도, 12분
- 치킨너겟 190도, 10분
- 냉동핫도그 180도, 10분
- 얇은 일반 삼겹살 200도, 10분 → 뒤집어서 5분
- 고구마 200도, 40분
- 초코칩 쿠키믹스 160도, 25분

문제 발생 시 해결방법

1. 고장 신고 전, 아래의 사항을 먼저 확인해 주십시오.
 2. 아래의 해결 방법으로도 문제가 해결되지 않거나 아래의 항목 이외의 문제점이 발생한 경우 고객센터로 연락해 주십시오.
-

작동이 되지 않아요!

- 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있는지 확인하여 주십시오.
 - 전원 버튼이 작동 중인지 확인하여 주십시오.
 - ※멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
-

음식물이 타요!

- 온도와 시간을 조절하십시오.
 - 열선과 너무 가까울 경우 간혹 음식물이 타는 경우가 있습니다.
재료의 종류에 따라 쟁반(그릴망) 위치를 알맞게 조정하여 주십시오.
-

음식물이 익지 않아요!

- 음식물의 양이 많거나 크기가 클 경우 조리시간이 길어질 수 있습니다.
적당한 양과 적당한 크기의 음식을 넣어 주십시오.
 - 오븐 문을 자주 열게 되면 내부 열기가 식어 조리 시간이 길어질 수 있습니다.
-

제품에서 연기가 나요!

- 최초 사용 시 공회전 과정에서 연기가 발생할 수 있으나,
이는 생산 과정에서 발생한 잔여물을 연소시키는 과정으로
정상적인 현상입니다.
 - 열선과 내부에 심한 얼룩 혹은 기름 및
음식물이 있는 경우 연기가 발생할 수 있으며,
조리 전/후 항상 내부를 깨끗하게 세척하여 주십시오.
-

증기가 새어 나와요!

- 스팀의 양이 많은 경우 증기가 새어 나올 수 있으며
정상적인 작동으로 안심으로 사용하세요.
-

**누전 차단기가
내려갔어요!**

-제품 사용을 바로 중단하시고, 즉시 고객센터로 문의하여 주십시오.

**물통에서
누수가 발생해요!**

-뚜껑을 제대로 닫았는지 확인하시고 물통의 물을
적당량 넣었는지 확인하십시오.

에러코드가 떠요!

-에러코드 E01, E02
NTC 센서의 단선의 손상이 있을 수 있으므로,
고객센터로 문의하여 주십시오.
-에러코드 E03
PCB 통신 오류로 내부선의 손상 원인이 있을 수 있으므로,
고객센터로 문의하여 주십시오.

제품 사양

제품명	주방용전열기구(에어프라이어)	정격전압	220V~, 60Hz
모델명	WSA8275	소비전력	1500W
최대용량	7.5L	제품무게	7.70kg
제품크기	[W] 328 × [D] 396 × [H] 395mm		

품질 보증서

본 제품은 1년간 무상 A/S가 가능하며 보증기한은 구매일로부터 1년입니다.
단, 고객 과실로 판명된 경우 유상수리를 원칙으로 합니다.

- 사용법에 따르지 않아 생긴 손실, 제품의 변형 등으로 인한 고장은 무상수리가 되지 않습니다.
- 이 제품을 영업용으로 전환하여 사용한 경우에는 무상 A/S를 받을 수 없습니다.

- 위즈웰은 소비자 권익을 위해 언제든지 제품의 특성이나 구성품을 변경할 권리를 보유합니다.
- 제품 안전장치의 분해 시도를 해서는 안됩니다. 임의 분해시 보증 혜택을 받을 수 없습니다.
- 전원선이 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 반드시 당사 A/S센터에서만 교체할 수 있습니다.
- 보증기간이라도 유상수리의 경우는 다음과 같습니다.

- 사용자 과실로 인한 고장 - 부당한 수리, 개조로 인한 고장 - 천재지변에 의한 고장 및 손상
- 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 고장 - 본 사용설명서에 명시된 주의사항 불이행으로 인한 고장

제 품 명	주방용전열기구(에어프라이어)			보증기간
모 델 명	WSA8275			
구입일자	년	월	일	
보증기간	년	월	일	
고객주소	년	월	일	
구 입 처	성명:	성명:		
	전화:	전화:		

- 수입원/판매원 : (주)중산물산 • 주소 : 서울특별시 동작구 대림로 57(신대방동) 중산타워 4층
- A/S문의 : 02)872-8045 • 홈페이지 : www.wiswell.co.kr



본 제품은 국내용으로 일반 가정에서만 사용하도록 제작 되었습니다.
제품 및 구성품의 외관과 규격은 제품의 질을 높이기 위해 사전 고지 없이 바뀔 수 있습니다.